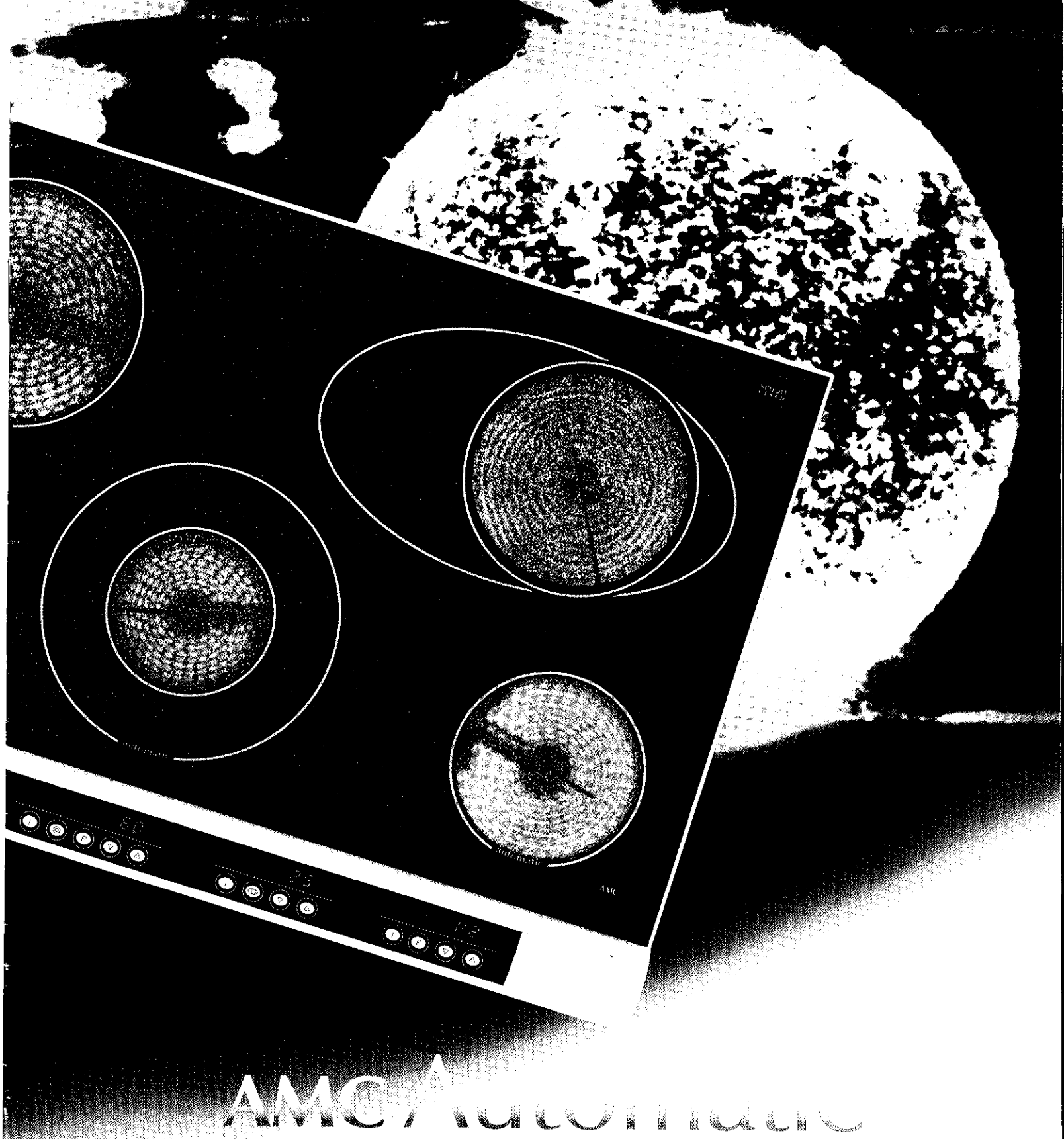


AMC Automatic

Ceranfeld

! Sicherheitshinweise

Nie Nahrungsmittel direkt oder in verpackter Form auf dem Ceranfeld zubereiten.

Das Ceranfeld ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf das Kochfeld fallen, können es beschädigen.

Bitte achten Sie darauf, daß Anschlußleitungen anderer Geräte (z. B. von Kleingeräten) nicht die heißen Kochzonen berühren.

Die Abstrahlungswärme kann elektrische Apparate beschädigen – halten Sie genügend Abstand!

Um Beschädigungen zu vermeiden, soll die Kochfläche nicht als Ablagefläche oder als Unterlage zum Schneiden verwendet werden.

Entsteht in der Ceranscheibe ein Bruch, Sprung oder Riß:

1. Kochfeld sofort ausschalten
2. Herdsicherung im Haussicherungskasten sofort ausschalten
3. Kundendienst anrufen

Beim Kochen werden die Kochzonen heiß! Kleinkinder fernhalten.

Sollte sich unterhalb des Kochfeldes eine Schublade befinden, lagern Sie hier bitte keine leicht entzündbaren oder temperaturempfindlichen Gegenstände.

Stromanschluß des Ceranfeldes nur von autorisiertem Fachpersonal durchführen lassen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl zubereiten (z.B. Pommes frites), bleiben Sie zur Aufsicht in der Nähe.

Verwenden Sie das Ceranfeld nicht zum Beheizen des Raumes.

Stellen Sie keine heißen Gareinheiten auf den Rahmen des Ceranfeldes und decken Sie das Ceranfeld nicht mit Herdschutzfolie ab. Es könnten sonst Schäden entstehen.

Stellen Sie keine Gareinheiten schräg auf das Bedienpult.

Erhitzen Sie keine Kunststoffbehälter oder Schalen aus Aluminiumfolie auf dem Ceranfeld.

Aus Sicherheitsgründen ist die Reinigung des Ceranfeldes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger verboten.

Zur optimalen Pflege des hochwertigen Ceranfelds benützen Sie unsere AMC BIO-Reiniger.

Was zu beachten ist!

Beim Standardmodus können alle Kochzonen konventionell genutzt werden. Die Nutzung von Nicht-AMC-Töpfen ist grundsätzlich möglich, jedoch nur im Standardmodus.

Die Automatic-Programme wurden speziell für AMC Einheiten entwickelt, wobei sich grundsätzlich alle AMC Einheiten mit passendem Durchmesser eignen. Bei Programm P1 (automatisches Garen ohne Zusatz von Wasser) sollten jedoch die Einheiten Ø 20 cm, 4 l und höher sowie Ø 24 cm, 8,0 l nicht verwendet werden.

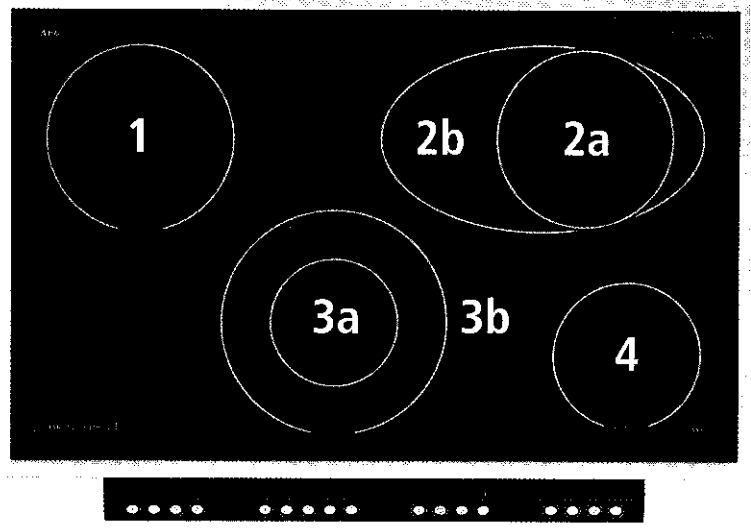
Zu Ihrer Sicherheit schaltet das Gerät nach 4 Stunden selbsttätig aus, wenn während dieser Zeitspanne keine Bedienungstaste betätigt wird.

Standard-Garen und -Braten

Kochzonen **1, 2a, 2b, 3a, 3b** und **4** ohne Automatic-Modus.

Automatic-Garen und -Braten

Kochzonen **1, 3b** und **4** mit Automatic-Modus.



1 Kochzone Ø 18 cm, 1700 Watt (Automatic-Modus).

2a Kochzone Ø 17 cm, 1400 Watt.

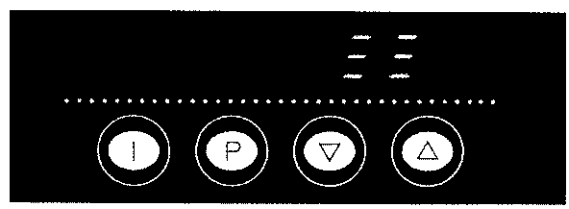
2b Zuschaltbare Bräterzone 17 cm x 26,5 cm, 2200 Watt.

3a Zweikreiskochzone Ø 12 cm, 750 Watt.

3b Zweikreiskochzone Ø 21 cm, 2100 Watt (Automatic-Modus).

4 Kochzone Ø 14,5 cm, 1200 Watt (Automatic-Modus).

Restwärmeanzeige
Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, solange die Kochstelle noch nicht genügend abgekühlt ist.



Gerätebeschreibung

Leicht zu bedienen

Das AMC Automatic-Ceranfeld ist kinderleicht zu bedienen. Dank der elektronischen Programmsteuerung funktioniert das Garen ohne Zusatz von Wasser und das Braten ohne Zusatz von Fett ganz automatisch.

Ein-/Aus-Taste

Umschalttaste für den zweiten Heizkreis

Umschalttaste für die Bräterzone

Programmwahltaste

Tiefer schalten

Höher schalten

Signalton

Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.

Auf Wunsch lässt sich der Signalton jedoch ausschalten.

Hierfür:
Bei Kochzone 4 ⏻-Taste drücken; Stufe **0** blinkt.
Tasten ∨ und ∧ gleichzeitig drücken; Ton ertönt.

◗ Signalton ist ausgeschaltet.

Durch Wiederholung dieses Vorgangs können Sie den Signalton wieder einstellen.

Kindersicherung

Um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, können Sie die Kindersicherung einstellen.

Hierfür:
Bei Kochzone 1 ⏻-Taste drücken; Stufe **0** blinkt.
Tasten ∨ und ∧ gleichzeitig drücken;-- erscheint.
◗ Kindersicherung ist eingestellt.

Durch Wiederholung dieses Vorgangs können Sie die Kindersicherung ausschalten und den Garprozess starten.

◗ Die Kindersicherung kann gleichzeitig als Reinigungsmodus genutzt werden (siehe Seite 16).

So funktioniert das automatische Garen und Braten

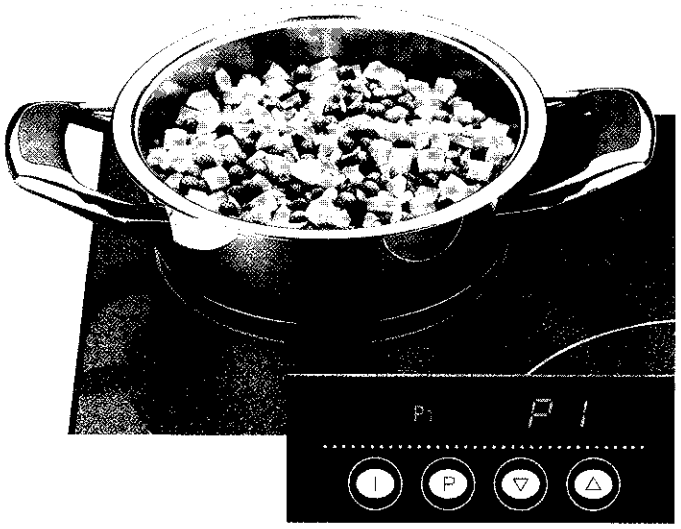
Ceranfeld und Einheit kommunizieren miteinander. Möglich ist dies durch elektronische Sensoren, die den Garvorgang automatisch überwachen und steuern.

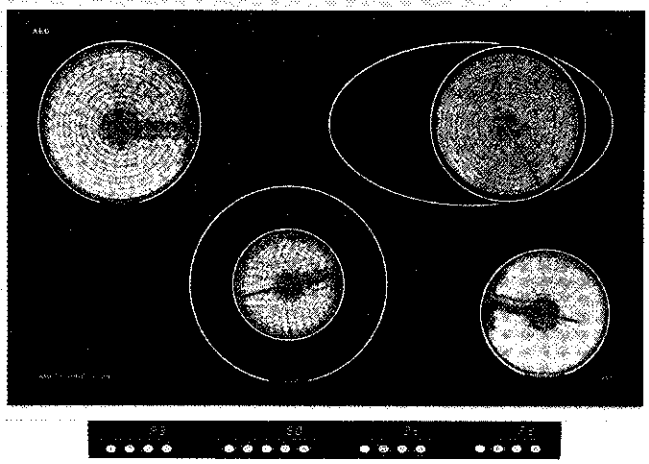
Drei Voraussetzungen für das automatische Garen:

1. **AMC-Gareinheiten verwenden (bei Programm P1 eignen sich die Einheiten Ø 20 cm, 4 l und höher sowie die Einheit Ø 24 cm, 8 l nicht).**
2. **Einheit innerhalb der Markierung platzieren.**
3. **Beim Programm P1 Einheit mindestens 1/2 bis maximal 2/3 füllen.**

Drei Programme garantieren viel mehr Freiheit vom Herd und stets sicheres Gelingen

Garen und Braten mit Automatic-Funktionen





Automatisches Garen ohne Zusatz von Wasser

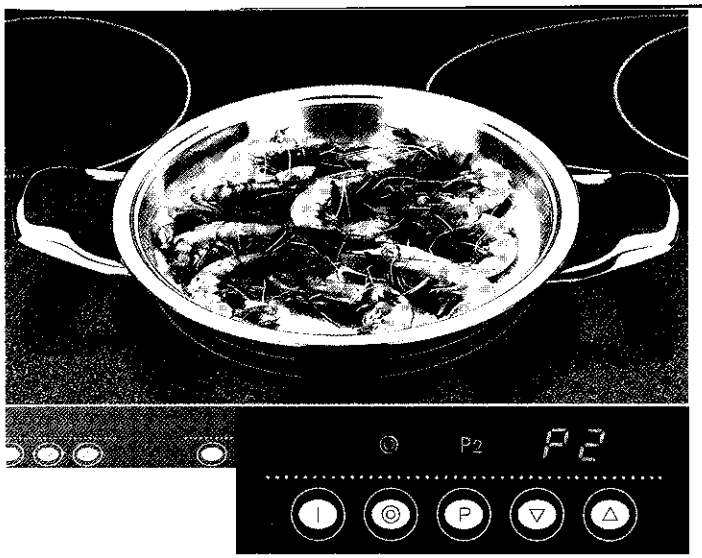
1. AMC Einheit in gewünschter Größe, gefüllt mit Gemüse und mit aufgelegtem Servierdeckel, auf die zugehörige Markierung stellen.
2. Einschalten:
   ⏻ drücken
   Stufe **0** blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.
3. Programm wählen:
   (P) einmal drücken
   P1 blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.
4. Garzeit wählen und gewähltes Programm bestätigen:
   ∧ drücken für 1 bis 99 Minuten Garzeit
   ∨ drücken für 99 bis 1 Minute Garzeit
   ◗ die Kochzone heizt
   ◗ Zeit läuft nach Erreichen der Fortgarstufe rückwärts
5. Ist die eingegebene Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton.
6. Signalton ausschalten:
   ∧ oder ∨ drücken
   0 Die Kochzone hält die Speisen bis zu einer Stunde auf der idealen Serviertemperatur.
7. Falls Sie die Garzeit verlängern möchten:
   ∧ nochmal drücken, bis im Display die gewünschte Zeit aufleuchtet.
8. Ausschalten:
   ⏻ drücken
   Restwärmeanzeige leuchtet, solange die Kochzone warm ist.

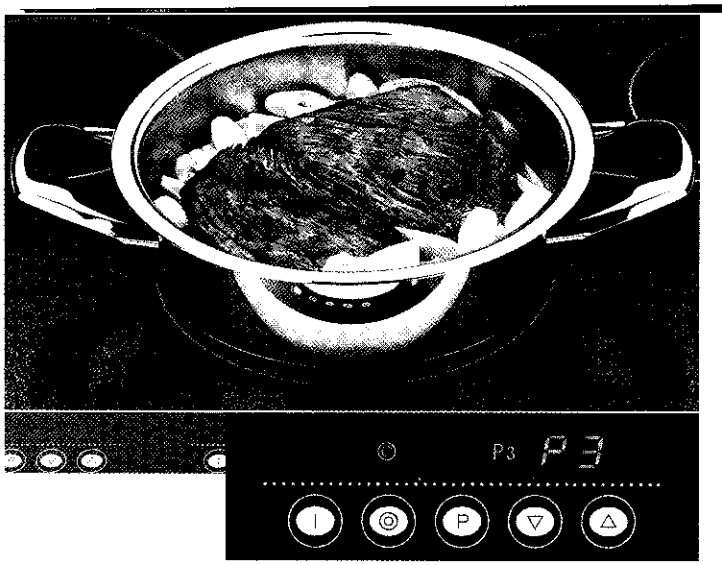
Hinweis

Das Programm P1 kann nicht gestartet werden, wenn die Restwärmeanzeige leuchtet. Dies kann der Fall sein, wenn die Kochzone vorher benutzt wurde oder heiße Gegenstände auf die Kochzone gestellt wurden.

Hinweis

Bei der Zweikreiskochzone ist nur der äußere Durchmesser (Ø 21 cm) im Automatic-Modus nutzbar. Die Zweikreiskochzone wird durch Drücken einer Programmtaste automatisch aktiviert.





Automatisches Kurzbraten ohne Zusatz von Fett

1. AMC Einheit in gewünschter Größe mit Servierdeckel auf die zugehörige Markierung stellen.
2. Einschalten:
   ⏻ drücken
   Stufe **0** blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.
3. Programm wählen:
   (P) zweimal drücken
   P2 blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.
4. Programm bestätigen:
   (∧) oder (∨) drücken.
5. Aufheizphase: Jetzt heizt das Ceranfeld die Einheit auf. Ist die ideale Anbrattemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
6. Signalton ausschalten:
   (∧) oder (∨) drücken
   Danach das Gargut zum Anbraten in die Einheit geben.
7. Ausschalten:
   ⏻ drücken
   Restwärmeanzeige leuchtet, solange die Kochzone warm ist.

Automatisches Braten ohne Zusatz von Fett

1. AMC Einheit in gewünschter Größe mit Servierdeckel auf die zugehörige Markierung stellen.
2. Einschalten:
   ⏻ drücken
   Stufe **0** blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.
3. Programm wählen:
   (P) dreimal drücken
   P3 blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.
4. Programm bestätigen:
   (∧) oder (∨) drücken
5. Aufheizphase: Jetzt heizt das Ceranfeld die Einheit auf. Ist die ideale Anbrattemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
6. Signalton ausschalten:
   (∧) oder (∨) drücken
   Gargut in die Einheit geben und anbraten.
   Nach Wunsch Gemüse oder/und Schmorflüssigkeit zugeben.
7. Fortbratzeit wählen:
   (∧) drücken für 1 bis 99 Minuten Fortbratzeit
   (∨) drücken für 99 bis 1 Minute Fortbratzeit
   Ist die eingegebene Fortbratzeit abgelaufen, ertönt ein Signalton.
8. Signalton ausschalten:
   (∧) oder (∨) drücken
   0 Die Kochzone hält die Speisen bis zu einer Stunde auf der idealen Serviertemperatur.
9. Falls Sie die Fortbratzeit verlängern möchten:
   (∧) drücken bis im Display die gewünschte Zeit aufleuchtet.
10. Ausschalten:
    ⏻ drücken
    Restwärmeanzeige leuchtet, solange die Kochzone warm ist.

Tipps & Tricks zu den Automatic-Programmen P1/P2/P3

Verwenden Sie zum Garen ohne Zusatz von Wasser nur wirklich frisches Gemüse. Nebst allen Vitaminen und Nährstoffen besitzt dieses Gemüse auch genügend Eigenfeuchtigkeit, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.

Visiotherm und Audiotherm werden durch die Programmsteuerung ersetzt – der Audiotherm braucht nicht aufgesetzt zu werden und eine Kontrolle des Visiotherm entfällt (Abweichung von der Ideal-Stellung systembedingt).

Programmgesteuertes Garen ohne Zusatz von Wasser (Programm P1) ist nur dann möglich, wenn die jeweilige Kochzone kalt ist (Restwärmeanzeige leuchtet nicht).

Das Programm P1 eignet sich zusätzlich zum Kombinationsgaren (Einheit, Siebgareinheit, Servierdeckel).

Das Garergebnis wird optimal, wenn Sie für kleinere Gemüsemengen (bis 500 g) eine Einheit 16 cm wählen.

Nach Zeitablauf der Programme P1 und P3, gefüllt mit Gemüse und mit aufgelegtem Servierdeckel, sollte der Signalton zunächst mit der ⓐ-Taste oder ⓥ-Taste ausgeschaltet werden und nicht mittels der ⏻-Taste. Dann ist auf Wunsch ein Verlängern der Fortgarzeit möglich. Falls versehentlich doch mit der ⏻-Taste ausgeschaltet wird, kann im Standard-Modus fortgefahren werden.

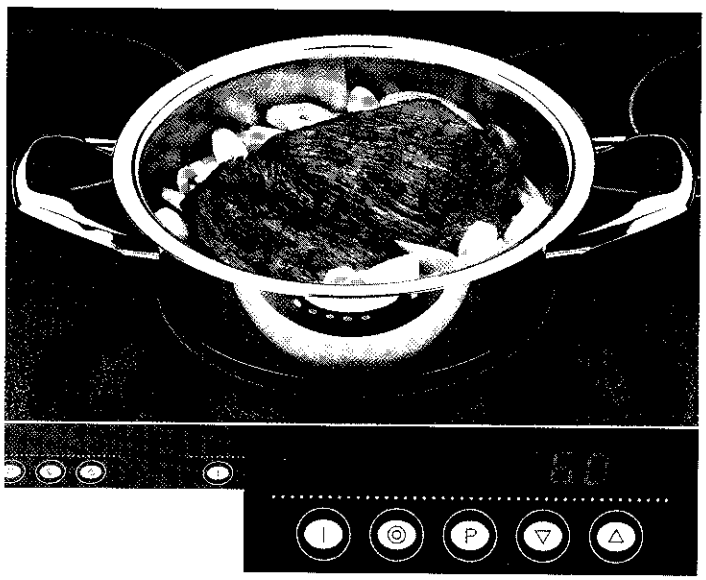
Garen und Braten ohne Automatic-Funktionen

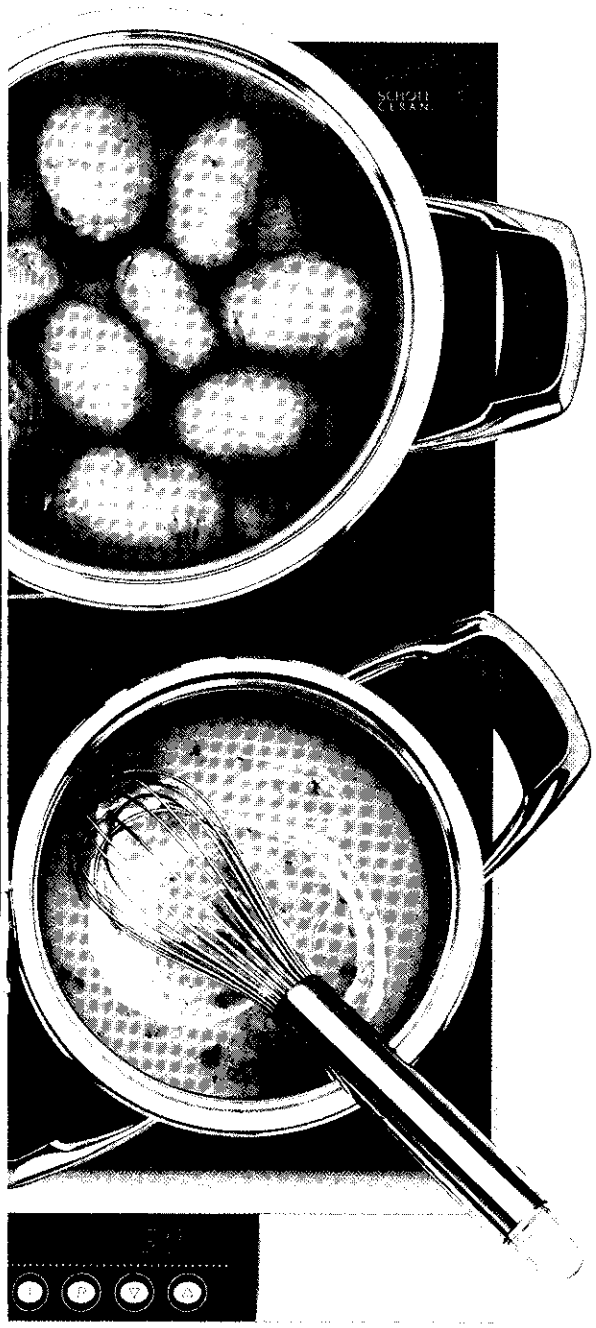
Das akustische Signal ertönt bei den Programmen P1 und P3 eine Stunde lang, dann erlischt das Signal und das Gerät schaltet ab. Beim Programm P2 wird das akustische Signal aufrechterhalten, bis ein aktives Ausschalten über die ⌃-Taste oder die ⌄-Taste erfolgt. Das Programm P2 kann nur über die ⏻-Taste ausgeschaltet werden.

Die Einheit nur mit trockenem Boden auf das Ceranfeld setzen.

Die Einheit korrekt innerhalb der Markierung plazieren.

Die Einheit soll den der Kochzone entsprechenden Durchmesser haben.





Garen und Braten ohne Zusatz von Fett

1. Einheit in gewünschter Größe auf die zugehörige Markierung stellen.

2. Einschalten:
   ⏻ drücken
   Stufe **0** blinkt
   ◗ die Kochzone heizt noch nicht.

3. Energiestufe wählen und bestätigen:
   ⌃ für Stufe 1.0 bis 9.0
   ⌄ für Stufe 9.0 bis 1.0
   ◗ die Kochzone heizt.
   Beim Garen ohne Zusatz von Wasser und Braten ohne Zusatz von Fett auf Stufe 6 aufheizen und auf Stufe 1-3 je nach Größe der Einheit fortgaren.

4. Ausschalten:
   ⏻ drücken
   Restwärmeanzeige leuchtet, solange die Kochzone warm ist.

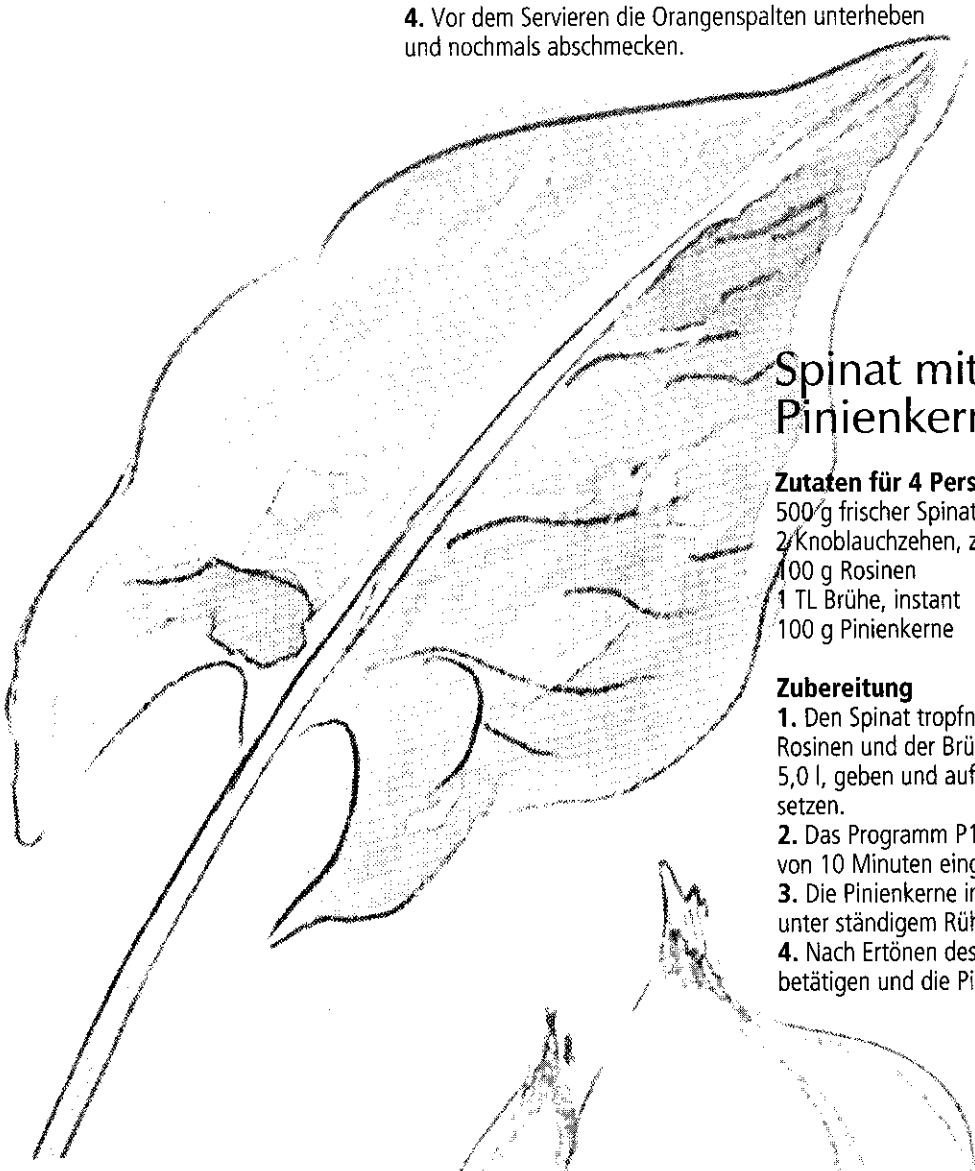
Tipps & Tricks zum Standard-Garen und -Braten

- **Die Einheit nur mit trockenem Boden auf das Ceranfeld setzen.**
- **Die Einheit korrekt innerhalb der Markierung platzieren.**
- **Die Einheit soll den der Kochzone entsprechenden Durchmesser haben.**

Curry-Wirsing mit Orangenspalten

Zutaten für 4 Personen
300 g Wirsing, in Streifen
2 rote Zwiebeln, in Spalten
1 EL Currypulver, scharf
2 EL süße Sahne
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
1 Pr. Zucker
2 Orangen, in Spalten filetiert

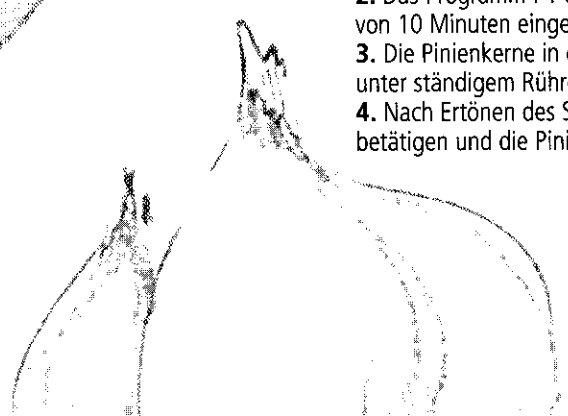
Zubereitung
1. Den Wirsing tropfnaß in eine Einheit 20 cm, 3,0 l, geben, Zwiebelspalten und das Currypulver zugeben: Deckel auflegen und auf die entsprechende Kochstelle setzen.
2. Das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 15 Minuten eingeben.
3. Nach Ertönen des Signaltons die Sahne zugeben, das Wirsinggemüse mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker würzen.
4. Vor dem Servieren die Orangenspalten unterheben und nochmals abschmecken.



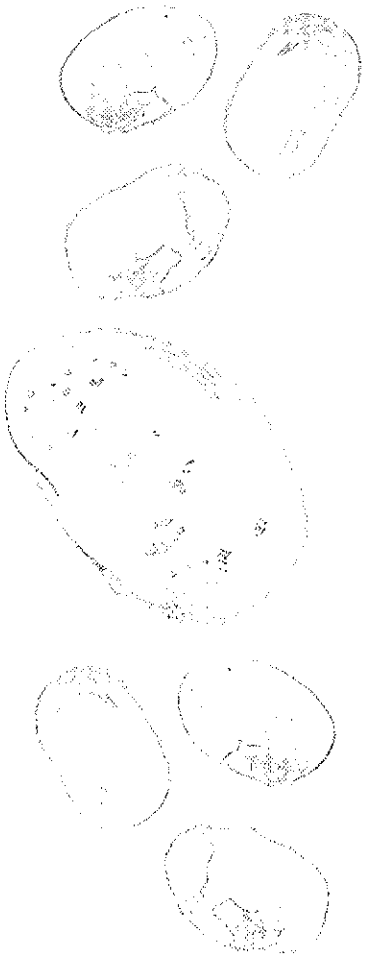
Spinat mit Rosinen und Pinienkernen

Zutaten für 4 Personen
500 g frischer Spinat, entstielt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
100 g Rosinen
1 TL Brühe, instant
100 g Pinienkerne

Zubereitung
1. Den Spinat tropfnaß mit dem Knoblauch, den Rosinen und der Brühe in eine Einheit 24 cm, 5,0 l, geben und auf die entsprechende Kochstelle setzen.
2. Das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 10 Minuten eingeben.
3. Die Pinienkerne in einer Einheit 16 cm, 1,1 l, unter ständigem Rühren bräunen.
4. Nach Ertönen des Signaltons die Ein/Aus Taste betätigen und die Pinienkerne unterheben.



Béchamelkartoffeln



Zutaten für 4 Personen
800 g Kartoffeln, geschält, in Vierteln
250 g Zwiebeln, in Vierteln
Béchamelsauce:
30 g Butter
40 g Mehl, Typ 405
1/2 l Milch, 3,5% Fett
150 g gekochter Schinken, in Würfeln
Pfeffer, aus der Mühle
Muskatnuß

Zubereitung
1. Die Kartoffel- und Zwiebelviertel tropfnaß in eine Einheit 24 cm, 3,5 l, geben, das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 16 Minuten einstellen.
2. In der Zwischenzeit in einer Einheit 16 cm, 2,0 l, die Béchamelsauce zubereiten und abschmecken.
3. Nach Ertönen des Signaltons die Béchamelsauce über die Kartoffeln und Zwiebeln gießen und miteinander vermengen.

Tipp: Mit einem grünen Salat servieren.

Rotkraut mit Apfel-Kastanien

Zutaten für 4 Personen
1 kg Rotkraut, in feinen Streifen
150 g gegarte Kastanien/Maroni, in Vierteln
2 Äpfel, in Spalten
2 Zwiebeln, in Spalten
3 EL Balsamico Essig
Salz
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung
1. Das Rotkraut tropfnaß in eine Einheit 24 cm, 5,0 l, geben, das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 30 Minuten eingeben.
2. Kastanien/Maroni, Äpfel, Zwiebelspalten in eine Einheit 16 cm, 2,0 geben und das Programm P1 aktivieren. Eine Garzeit von 5 Minuten eingeben.
3. Nach Ertönen des Signaltons die Apfel-Kastanien/Maroni-Mischung unter das Rotkraut heben und mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fisch mit scharfer Gemüsemischung

Zutaten für 4 Personen
4 Dorschfilets royal, abgetrocknet
1 St. Lauch, in kleinen Würfeln
1/2 rote Paprikaschote, in kleinen Würfeln
1 Karotte, in kleinen Würfeln
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 rote Chilischoten, in kleinen Würfeln
2 EL Weißweinessig
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
1 EL Speisestärke

Zubereitung
1. Die Zutaten für die Gemüsemischung in eine Kombischüssel geben und miteinander vermengen. Knoblauch und Chilischote ebenfalls zugeben, mit dem Weißweinessig, Pfeffer und Salz würzen.
2. Die Mischung zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Am nächsten Tag noch die Speisestärke zugeben.
4. Den Fisch in eine Einheit 24 cm, 3,5 l, legen und das marinierte Gemüse darüber verteilen.
5. Deckel auflegen und die Einheit auf die entsprechende Kochstelle setzen.
6. Das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 10 Minuten eingeben.
7. Nach Ertönen des Signaltons die Ein/Aus Taste betätigen und den Fisch sofort servieren.

Tipp: Mit einer Wildreismischung servieren.

Romanesco

Zutaten für 4 Personen
700 g Romanesco, in Röschen

Zubereitung
1. Den Romanesco tropfnaß in eine Einheit 20 cm, 3,0 l, geben und die Einheit auf die entsprechende Kochstelle setzen.
2. Das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 15 Minuten eingeben.
3. Nach Ertönen des Signaltons die Ein/Aus Taste betätigen und den Romanesco servieren.

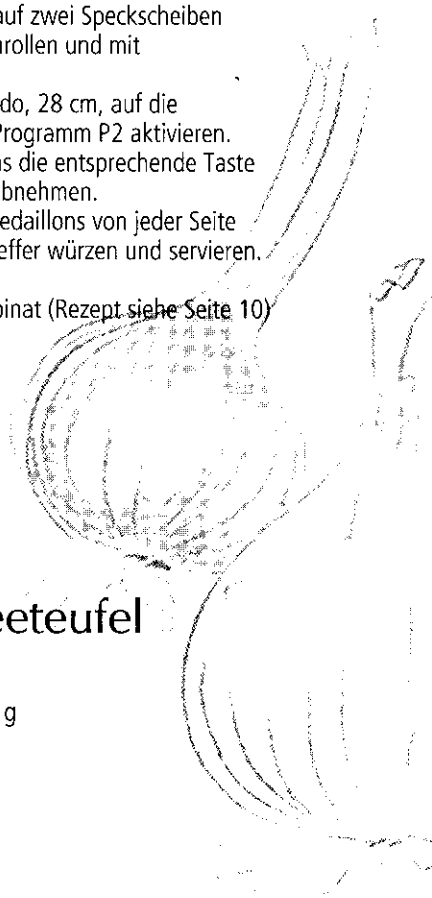
Automatisches Kurzbraten ohne Zusatz von Fett

Eingerollte Kalbsmedaillons

Zutaten für 4 Personen
4 Kalbsmedaillons, à 200 g
8 Sch. Speck
1 Zucchini
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung
1. Die Zucchini halbieren und mit dem Sparschäler vier dünne Scheiben abschälen.
2. Je eine Zucchinischeibe auf zwei Speckscheiben legen, das Fleisch damit umrollen und mit Küchengarn umwickeln.
3. Den geschlossenen Arondo, 28 cm, auf die Kochstelle setzen und das Programm P2 aktivieren. Nach Ertönen des Signaltons die entsprechende Taste betätigen und den Deckel abnehmen.
4. Die umwickelten Kalbsmedaillons von jeder Seite je 5 Minuten braten, mit Pfeffer würzen und servieren.

Tipp: Mit Kartoffeln und Spinat (Rezept siehe Seite 10) servieren.



Marinierte Seeteufel

Zutaten für 4 Personen
4 Seeteufeltranchen, à 125 g
Marinade:
3 EL Weißweinessig
3 EL Zitronensaft
2 Zwiebeln, in Würfeln
2 zerstoßene Chilischoten
3 EL Olivenöl
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung
1. Die Marinade aus den Zutaten herstellen und die Seeteufeltranchen darin über Nacht marinieren.
2. Griddle, 24 cm, auf die entsprechende Kochstelle geben und das Programm P2 aktivieren.
3. Nach Ertönen des Signaltons die entsprechende Taste betätigen und die Fischtranchen von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten.
4. Den Fisch herausnehmen und warmhalten.
Die Marinade in den Griddle geben und die Zwiebeln unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten dünsten.
5. Die Sauce über den Fisch geben und servieren.

Tipp: Mit Reis und Romanesco (Rezept siehe Seite 12) servieren.

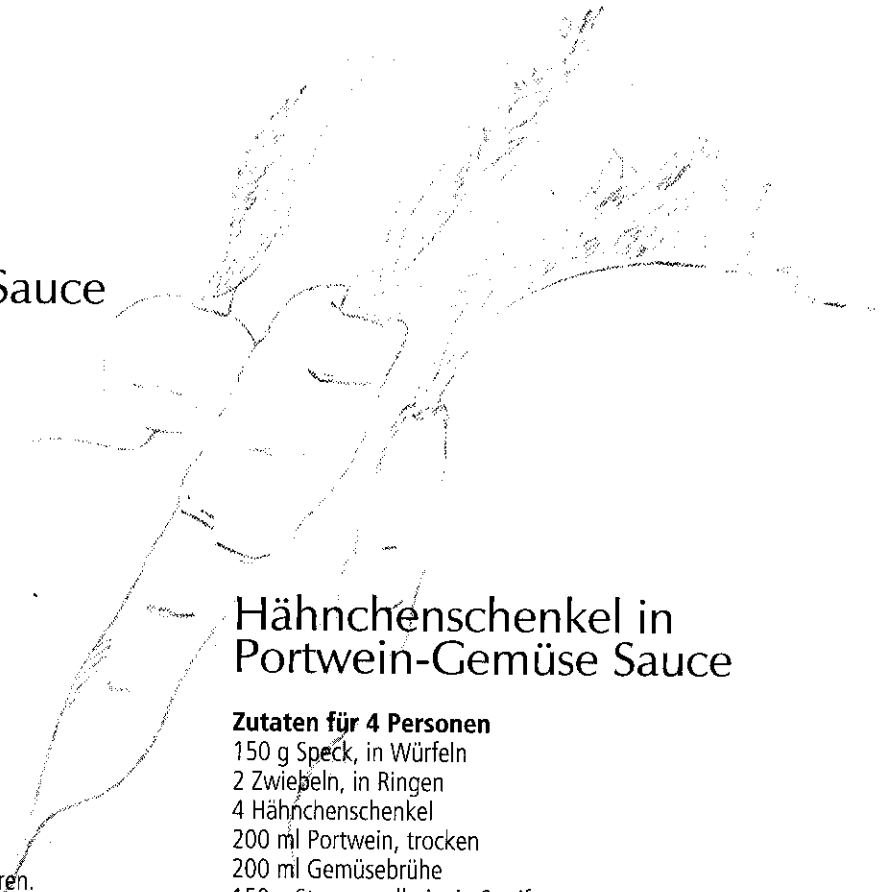
Omelette mit fruchtiger Füllung

Zutaten für 4 Personen
Teig:
150 g Mehl, Type 405
150 g Speisestärke
2 EL Zucker
325 ml Milch, 3,5 % Fett
75 ml Mineralwasser
4 Eier
5 EL Sonnenblumenöl
Füllung
1 Ananas, geschält, in Würfeln
250 g Erdbeeren, je nach Größe in Hälften oder Vierteln
2 Kiwis, in halbierten Scheiben
1 Vanilleschote, ausgekratzt
2 EL Zucker
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser

Zubereitung
1. Mehl, Speisestärke und Zucker mit der Milch und dem Mineralwasser zu einem Teig verrühren. Die Eier und das Sonnenblumenöl zugeben und gut vermengen. Die Masse etwa eine Stunde quellen lassen.
2. Für die Füllung die Zutaten bis auf die Speisestärke in eine Einheit 20 cm, 2,3 l geben und auf die entsprechende Kochstelle setzen.
3. Das Programm P1 aktivieren und eine Garzeit von 5 Minuten eingeben. Nach Ertönen des Signaltons die Ein/Aus Taste betätigen.
4. Das Obst mit der in Wasser angerührten Speisestärke binden.
5. Den Griddle, 24 cm, auf die entsprechende Kochstelle setzen und das Programm P 2 aktivieren. Wenn der Signalton ertönt, die entsprechende Taste betätigen und nacheinander acht Omelette backen.
6. Je zwei Eßlöffel der Füllung in die Omelette geben und aufrollen.

Tipp: Mit geschlagener Sahne und gehackten Pistazienkernen servieren.

Automatisches Braten ohne Zusatz von Fett



Hackfleisch-Tomaten Sauce

Zutaten für 4 Personen
150 g geräucherter Speck, in feinen Würfeln
1 Zwiebel, in Würfeln
350 g Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein
2 Sardellenfilets, gehackt
2 Zw. Thymian, gehackt
2 Zw. Mayoran, gehackt
1 Zw. Oregano, gehackt
150 g Champignons, in Scheiben
100 ml Weißwein, trocken
150 ml Gemüsebrühe
450 ml Tomatenstücke, aus der Dose
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
200 g grüne Oliven, ohne Stein, in Scheiben
Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung
1. Einheit 24 cm, 3,5 l auf die entsprechende Kochstelle geben und das Programm P3 aktivieren.
2. Wenn der Signalton ertönt, diesen mit der entsprechenden Taste ausstellen und den gewürfelten Speck von allen Seiten anbraten.
3. Die Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitdünsten, anschließend beides herausnehmen.
4. Hackfleisch/Faschiertes in die Einheit geben und krümelig braten.
5. Das Speck-Zwiebel-Gemisch, die Sardellen, Kräuter und Champignonscheiben zugeben und gut unterheben. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und die Tomatenstücke mit den Knoblauchzehen ebenfalls zugeben.
6. Den Deckel auflegen und eine Garzeit von 20 Minuten eingeben.
7. Wenn der Signalton ertönt, mit der Höher- oder Tieferschalten-Taste bestätigen und die Oliven zugeben. Eine weitere Garzeit von 5 Minuten eingeben.
8. Nach Ertönen des Signaltons die Ein-/Aus-Taste betätigen und die Sauce mit Pfeffer würzig abschmecken.

Tipp: Servieren Sie dazu Spaghetti (gekocht im NonSoloPasta) und frisch geriebenen Parmesan Käse.

Hähnchenschenkel in Portwein-Gemüse Sauce

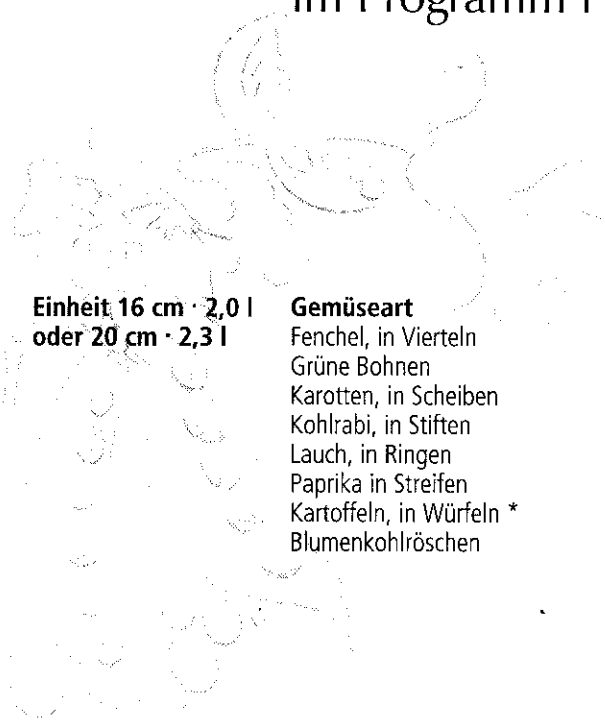
Zutaten für 4 Personen
150 g Speck, in Würfeln
2 Zwiebeln, in Ringen
4 Hähnchenschenkel
200 ml Portwein, trocken
200 ml Gemüsebrühe
150 g Stangensellerie, in Streifen
200 g kleine Bundkarotten, im Ganzen geputzt
150 g Erbsen, aus der Tiefkühltruhe, aufgetaut
Pfeffer, aus der Mühle
1 TL Weizenstärke
1 EL Wasser

Zubereitung
1. Die geschlossene Einheit 24 cm, 5,0 l auf die entsprechende Kochstelle geben und das Programm P3 aktivieren.
2. Wenn der Signalton ertönt, die entsprechende Taste drücken. Den Speck mit den Zwiebelringen bräunen und herausnehmen.
3. Die Hähnchenschenkel von beiden Seiten anbraten und mit der Flüssigkeit ablöschen. Das Gemüse und die Speck-Zwiebelmischung zugeben, den Deckel auflegen und eine Garzeit von 30 Minuten eingeben.
4. Wenn der Signalton ertönt, die Ein-/Aus-Taste betätigen, die Sauce mit Pfeffer abschmecken und mit der in Wasser angerührten Speisestärke binden.

Tipp: Mit Spätzle servieren.

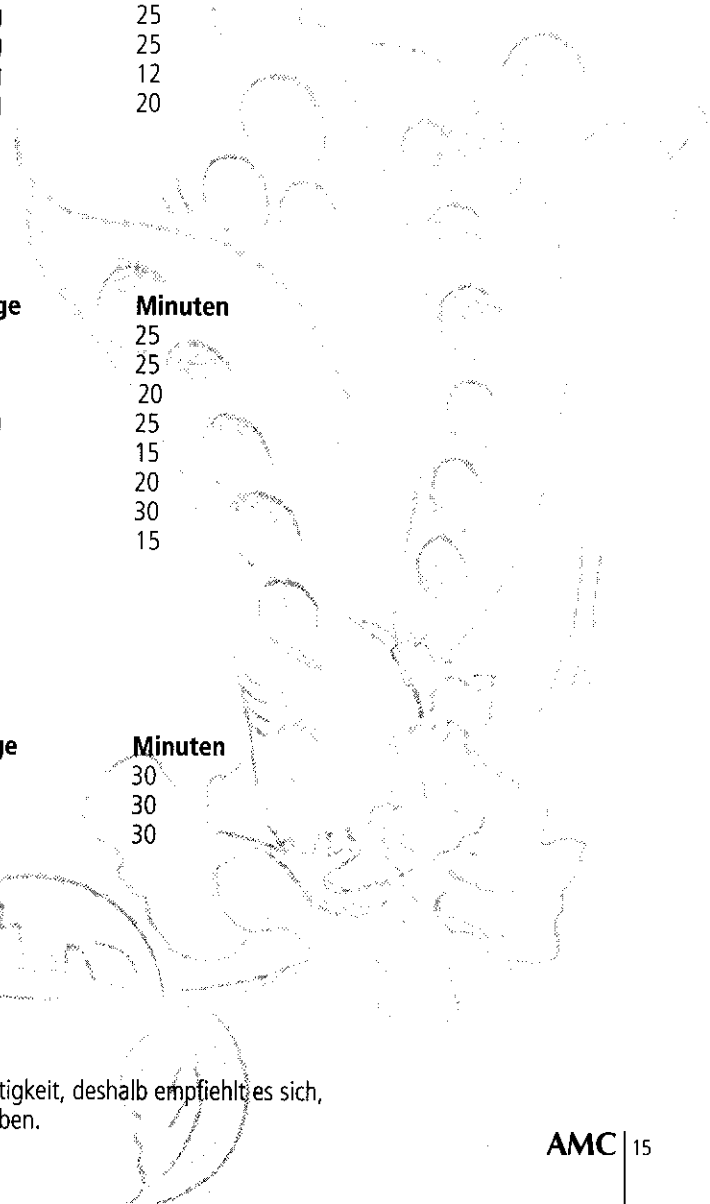
Das etwas andere Rezept:
Sie können dasselbe Gericht auch unter Verwendung von Kaninchenschenkeln zubereiten. Die Zubereitungs- und Arbeitsweise bleibt die gleiche, nur die Garzeit beträgt 60 Minuten.

Beispiele von Garzeiten verschiedener Gemüsearten im Programm P1 auf dem AMC Automatic Ceranfeld.



Einheit 16 cm · 2,0 l oder 20 cm · 2,3 l	Gemüseart	Menge	Minuten
	Fenchel, in Vierteln	500 g	25
	Grüne Bohnen	400 g	25
	Karotten, in Scheiben	500 g	20
	Kohlrabi, in Stiften	500 g	20
	Lauch, in Ringen	400 g	15
	Paprika in Streifen	500 g	12
	Kartoffeln, in Würfeln *	500 g	20
	Blumenkohlröschen	500 g	20

Einheit 20 cm · 3,0 l	Gemüseart	Menge	Minuten
	Aubergine, in Würfeln	500 g	10
	Blumenkohlröschen	750 g	20
	Grüne Bohnen	750 g	25
	Rotkraut, in dünnen Streifen	500 g	25
	Rosenkohl *	750 g	25
	Zucchini, in Scheiben	800 g	12
	Kartoffeln, in Würfeln *	750 g	20



Einheit 24 cm · 3,5 l	Gemüseart	Menge	Minuten
	Blumenkohlröschen	1 kg	25
	Fenchel, in Vierteln	800 g	25
	Grüner Spargel, ganze Stangen	1 kg	20
	Kohlrabi, in Stiften	1/2 kg	25
	Lauch, in Ringen	700 g	15
	Paprika, in Streifen	750 g	20
	Weißer Spargel, ganze Stangen	800 g	30
	Zucchini, in Scheiben	1 kg	15

Einheit 24 cm · 5,0 l	Gemüseart	Menge	Minuten
	Rotkraut, in dünnen Streifen	1 kg	30
	Weißkraut, in dünnen Streifen	1 kg	30
	Wirsing, in dünnen Streifen *	800 g	30

* diese Gemüse enthalten nur sehr wenig Feuchtigkeit, deshalb empfiehlt es sich, zusätzlich 4 Esslöffel Wasser in die Einheit zu geben.

Reinigung und Pflege

Reinigungsmodus

Das Gerät verfügt über einen Reinigungsmodus für die Tastatur. Diesen können Sie einstellen, um unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.

Hierfür:
Bei Kochzone 1 ⏻ -Taste drücken; Stufe **0** blinkt.
Tasten ∨ und ∧ gleichzeitig drücken; -- erscheint.
◗ Reinigungsmodus ist eingestellt.

Durch Wiederholung dieses Vorgangs können Sie den Reinigungsmodus ausschalten und den Garprozess erneut starten.

◗ Der Reinigungsmodus kann gleichzeitig als Kindersicherung genutzt werden (siehe Seite 5).

Empfehlungen

Reinigen Sie das Automatic Ceranfeld nach jedem Gebrauch. Zuvor Kochzone auskühlen lassen.

Eingebrannte Nahrungsmittelrückstände sofort auf dem noch warmen Ceranfeld mit dem Ceranschaber entfernen.

Eingebranntes Zucker- und Säurehaltiges sofort entfernen! Es können sonst Löcher entstehen!

Für die Reinigung ungeeignet sind:
Reiniger und Scheuermittel in Pulverform, verseifte Stahlwolle, raue Seite von Schwämmen, Handwaschpaste, sowie Benzin und andere organische Lösungsmittel.

Das Bedienpult nur mit einem feuchten Tuch und einem milden Reiniger wie z.B. **AMC-Bio** reinigen.

Benutzen Sie die AMC-Spezialreiniger

Für die optimale Reinigung und Pflege empfehlen wir unsere AMC-Spezialreiniger. AMC Bio Forte für die perfekte Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.

AMC Bio und ein feuchtes Tuch für die schnelle und bequeme Reinigung von Bedienpult und Metallleiste.

AMC Bio und AMC Bio Forte sind von AMC speziell für die leistungsfähige und doch schonende, schnelle und bequeme Reinigung und Pflege von AMC-Produkten entwickelt worden.
Sie sind hautverträglich, phosphatfrei und biologisch abbaubar.

Für die Nachbestellungen wenden Sie sich bitte an Ihren AMC-Berater!

Technische Angaben

Anschlußleistung:	7.2 kW
Spannung:	400 V 3N~
Typ:	ASK 2002
Modell:	AMC Automatic Ceranfeld 8520 K

Maße in cm:	H	B	T
Mulde:	4,0	75,0	53,5
Ausschnitt Arbeitsplatte:		73,0	49,0

Prüfzeichen: VDE, CE - konform

5 Jahre Garantie

AMC gewährt gemäss separatem Garantiebrief eine Garantie von 5 Jahren.

Reinigungs-, Pflege- und Gebrauchsanweisungen beachten.

Die Garantie verfällt im Falle selbst ausgeführter Reparaturen oder bei Ersatz durch nicht originale Teile.

Im Schadensfall benachrichtigen Sie bitte den durch uns autorisierten Werkskundendienst. Anschrift und Telefonnummer finden Sie in den dem Gerät beigefügten Unterlagen.

Nach Behebung des Schadens legen Sie bitte Ihr Garantiescheckheft dem Kundendiensttechniker vor.

Die weitere Abwicklung erfolgt im Rahmen unserer Garantiebedingungen.

1 46 129 03 01/2003 ASK - KlappProduction - G & I 03.125

AMC Deutschland
AMC Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
D-55408 Bingen/Rhein
Tel. 0 67 21-180-01
postmaster@amcdeutschland.de
www.amc.info

AMC International
Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
CH-6343 Rotkreuz
Switzerland
Tel. 041-7 99 52 22
www.amc.info